

casa & família

# decorando bolos

por  
Patricia Schmidt

Josiani Azevedo

**fácil e rápido:**  
como decorar com  
pasta americana

**crie&lucre**  
muffins divertidos:  
é sucesso na certa!

**EM**  
MELHORAMENTOS

os mais lindos bolos decorados



# bolo de Natal

## O QUE VOCÊ VAI PRECISAR (para 1 bolo de 30 cm)

- 2 receitas de bolo (veja receitas na página 27)
- 2 receitas de recheio (veja receitas nas páginas 27 e 28)
- Pasta americana
- Corante em gel nas cores vermelho e verde
- Tabuleiro
- Fita vermelha
- Cola quente
- Estilete ou faquinha
- Cortador para as folhas

**1** Prepare o bolo, recheie e deixe esfriar completamente.

**2** Tinja a pasta americana com o corante vermelho, abra-a com 2 mm de espessura e recubra o tabuleiro conforme explicado na página 25. Faça o acabamento com fita vermelha, colando-a em toda a volta do tabuleiro com a cola quente.

**3** Cubra o bolo com pasta americana branca (veja página 26) e coloque-o sobre o tabuleiro.

**4** Tinja de verde uma porção de pasta americana, abra-a com 2 mm de espessura e recorte as folhas com o cortador. Posicione as folhas sobre o bolo, colando-as com um pouco de água.

**5** Tinja de vermelho uma porção de pasta americana e abra-a com 4 mm de espessura. Usando o estilete, recorte uma tira e faça o laço conforme explicado na página 8.

**6** Com pasta tingida de vermelho, enrole bolinhas de 2 cm de diâmetro. Arrume sobre o bolo 5 grupos de 3 bolinhas. Contorne toda a base do bolo com bolinhas para dar acabamento.





# batizado?

# bolo anjo

## O QUE VOCÊ VAI PRECISAR (para 1 bolo de 30 cm)

- 2 receitas de bolo (veja receitas na página 27)
- 2 receitas de recheio (veja receitas nas páginas 27 e 28)
- Pasta americana
- Corante em gel nas cores azul, bege e amarelo
- Corante em pó prateado, preto e rosa
- Tabuleiro
- Fita branca
- Cola quente
- Estilete ou faquinha
- Confeitos prateados
- Glacê real (veja receita na página 30)
- Saco de confeitar

**1** Prepare o bolo, recheie e deixe esfriar completamente.

**2** Tinga a pasta americana com o corante em gel azul e abra-a numa espessura de 2 mm. Recubra o tabuleiro conforme explicado na página 25. Faça o acabamento com a fita branca, colando-a em toda a volta com a cola quente.

**3** Cubra o bolo com pasta americana branca (veja na página 26) e coloque-o sobre o tabuleiro.

**4** Da pasta americana tingida de azul, recorte a roupa do anjo. Posicione as peças sobre o bolo, colando-as com água.

**5** Tinga um pouco de pasta com o corante bege e recorte o rosto e as mãos. Posicione as peças no lugar, colando-as com água. Faça uma bolinha e cole no lugar do nariz.

**6** Tinga um pouco de pasta com o corante amarelo e recorte tirinhas para fazer o cabelo. Torça-as e cole com água no alto da cabeça. Para a auréola, faça um rolinho de pasta e pinte com o corante prateado. Deixe secar e posicione sobre os cabelos.

**7** Com o corante preto, pinte os olhos. Com o rosa, pinte as bochechas e a boca.

**8** Usando glacê real como cola, aplique confeitos prateados espalhados sobre o bolo. Coloque glacê real branco no saco de confeitar e faça gotas em toda a volta do bolo para dar acabamento à base.

# bolo de casamento



### O QUE VOCÊ VAI PRECISAR (para 1 bolo de 3 andares com 30 cm, 20 cm e 10 cm)

- 4 receitas de bolo (veja receitas na página 27): 2 receitas para o bolo de baixo, de 30 cm, e 2 para fazer os bolos do meio e de cima
- 4 receitas de recheio (veja receitas nas páginas 27 e 28)
- Pasta americana
- Corante em gel na cor rosa
- Tabuleiro
- Fita cor-de-rosa
- Cola quente
- Estilete ou faquinha
- Cortador com marcador em formato de flor
- Confeitos de chocolate

**1** Prepare um bolo de 30 cm, um de 20 cm e um de 10 cm. Recheie e deixe esfriar completamente.

**2** Tinga a pasta americana com o corante rosa, abra numa espessura de 2 mm e recubra o tabuleiro, conforme explicado na página 25. Faça o acabamento com a fita, colando-a em toda a volta do tabuleiro com a cola quente.

**3** Recubra o bolo maior com a pasta americana tingida de rosa (veja como recobrir na página 26) e coloque-o sobre o tabuleiro. Recubra também os dois bolos menores separadamente.

**4** Faça os suportes nos bolos de baixo e do meio e monte conforme explicado em "Bolo em andares" na página 8.

**5** Abra a pasta americana branca numa espessura de 3 a 4 mm e recorte as flores com o cortador que já vem com marcador, para frisar as pétalas.

**6** Aplique as flores na base dos 3 bolos, recobrando a emenda e colando-as com água.

**7** No centro de cada flor coloque um confeito de chocolate, formando o miolo.

### Como fazer as flores



As flores desse bolo foram feitas com um kit comprado em lojas de confeitaria, composto de um cortador com marcador de silicone. Existem vários modelos disponíveis.

Abra a pasta na espessura desejada (3 a 4 mm) e corte com esse cortador, que corta e marca ao mesmo tempo. As flores já saem prontinhas.





# vamos jogar dominó?

## O QUE VOCÊ VAI PRECISAR (para 1 bolo de 30 cm)

- 2 receitas de bolo (veja receitas na página 27)
- 2 receitas de recheio (veja receitas nas páginas 27 e 28)
- Tabuleiro
- Pasta americana
- Corante em gel preto
- Fita preta
- Cola quente
- Estilete ou faquinha
- Glacê real (veja receita na página 30)
- Sacó de confeitar

**1** Prepare o bolo, recheie e deixe esfriar completamente.

**2** Recubra o tabuleiro com pasta americana tingida de preto (veja como cobrir na página 25). Faça o acabamento com a fita, colando-a com cola quente em toda a volta do tabuleiro.

**3** Cubra o bolo com pasta americana branca (veja na página 26) e coloque-o sobre o tabuleiro.

**4** Para fazer as pedras do dominó, abra a pasta americana tingida de preto com 6 mm de espessura e recorte retângulos de 5 cm x 2,5 cm. Com as costas de uma faca, marque o centro. Pinte as bolinhas brancas com glacê real e deixe secar.

**5** Posicione as pedras sobre o bolo, pincele com água e cole.

**6** Coloque glacê real branco no saco de confeitar e faça gotas em toda a volta do bolo para dar acabamento à base.





# o aniversário da menina

## O QUE VOCÊ VAI PRECISAR (para 1 bolo de 30 cm)

- 2 receitas de bolo (veja receitas na página 27)
- 2 receitas de recheio (veja receitas nas páginas 27 e 28)
- Tabuleiro
- Pasta americana
- Corante em gel rosa, amarelo e azul
- Fita amarela
- Cola quente
- Estilete ou faquinha
- Cortador em formato de flor
- Glacê real (veja receita na página 30)
- Saco de confeitar

**1** Prepare o bolo, recheie e deixe esfriar completamente.

**2** Recubra o tabuleiro com pasta americana tingida de rosa (veja como cobrir na página 25). Faça o acabamento com a fita amarela, colando-a com cola quente em toda a volta do tabuleiro.

**3** Cubra o bolo com pasta americana branca (veja na página 26) e coloque-o sobre o tabuleiro.

**4** Para a bolsinha, faça uma bola achatada de pasta americana. Abra a pasta tingida de rosa com 2 mm de espessura e recubra a bolsa, pincelando com água para colar no lugar. Posicione e cole a bolsa sobre o bolo.

**5** Recorte 6 flores da pasta tingida de amarelo, pincele com água e cole sobre a bolsa. Faça 6 bolinhas de pasta branca, achate-as e cole no centro da flor, formando o miolo.

**6** Com a pasta tingida de azul, enrole 2 cordões e posicione na metade superior da bolsa. Cole uma bolinha em cada ponta do cordão. Faça 2 bolinhas para o fecho e cole.

**7** Enrole uma quantidade suficiente de bolinhas azuis para fazer a alça da bolsa e cole-as sobre o bolo, formando um arco.

**8** Coloque glacê real branco no saco de confeitar e faça gotas em toda a volta do bolo para dar acabamento à base.

# sumário



Estrelas no bolo de noivado

4



Bolo caixas de presente

6



Bolo de Natal

10



Batizado? Bolo anjo

12



# muffins

## Como decorar muffins



**1** Espere os muffins esfriarem completamente antes de decorar.

**2** Pincele a parte superior dos muffins com geléia de brilho ou qualquer geléia industrializada, desde que seja lisa, sem pedaços. (As geleias industrializadas aumentam a durabilidade dos muffins.)

**3** Polvilhe a superfície dos muffins com açúcar impalpável.

**4** Abra a pasta americana na espessura de 2 mm e corte círculos, usando um cortador redondo do tamanho do muffim.

**5** Cubra os muffins com os círculos de pasta americana.



**6** Para todas as decorações que for aplicar sobre os muffins já cobertos com a pasta americana, utilize apenas um pincel umedecido em água: esta será a sua "cola".

## Bengalinhas

**1** Cubra os muffins com pasta americana branca, conforme explicado ao lado.

**2** Faça 2 rolinhos de pasta americana, um branco e um vermelho, ou um vermelho e um verde, como preferir. Torça-os juntos e depois role sobre uma superfície antiaderente ou polvilhada com açúcar impalpável.



**3** Dê o formato de bengala virando uma ponta. Corte no tamanho desejado.

**4** Cole sobre o muffin com um pincel umedecido em água.

# crie&lucre

## Ursos



# muffins

## Tigre



- 1 Bata a pasta americana de chocolate.
- 2 Corte o muffin conforme o modelo.
- 3 Modele uma bolinha e achate, deixando o formato. Corte sobre o muffin.
- 4 Com as costas da sua faca, faça uma linha separando o meio do focinho. Faça uma bolinha com a massa sobrando do meio e cole-a com água.
- 5 Com um bolador, faça a depressão da boca.
- 6 Faça as orelhas, modele duas pastas grandes e achatadas. Pincele com água e cole as orelhas no lugar.
- 7 Faça os olhos, faça duas bolinhas brancas e duas pontas menores. Achate-as, adicione a cor e cole no lugar.

- 1 Bata a pasta americana de chocolate.
- 2 Corte o muffin conforme o modelo.
- 3 Modele uma bolinha vermelha e achate-a. Corte-a com água no lugar do focinho. Faça uma bolinha amarela, preta e cole no olho da bolinha.
- 4 Faça as orelhas, modele duas pontas grandes e achatadas. Pincele com água e cole as orelhas no lugar.
- 5 Faça os olhos, faça duas bolinhas pretas maiores e cole-as no lugar.
- 6 Faça as orelhas, modele duas pontas grandes e achatadas. Pincele com água e cole as orelhas no lugar.
- 7 Faça as listras, faça bolinhas brancas de pasta amarela preta e branca e cole alternadamente.

# divertidos

## Panda



- 1** Cubra os muffins com pasta branca, conforme explicado.
- 2** Faça as orelhas como as do urso, porém menores e mais arredondadas.
- 3** Para as olheiras, faça uma bola preta e achate-a com as mãos. Com uma faca, corte-a ao meio, separe e cole na posição.
- 4** Para os olhos, faça duas bolinhas brancas e duas pretas menores. Achate-as, sobreponha e cole-as no lugar.
- 5** Faça uma bolinha preta maior para o focinho, deixando-a levemente ovalada. Cole no lugar.
- 6** Coloque um pouco de glacê real preto no saco de confeitar e, com o bico perlê 2, faça as linhas da boca do panda conforme mostra a foto.

## Joaninha



- 1** Tinja a pasta americana de vermelho e cubra o muffim conforme explicado. Com as costas de uma faca, marque o meio.
- 2** Para a cabeça, faça uma bola ovalada com a massa preta. Cole-a na posição (se necessário, para firmar melhor, atravessa-a com um pedaço de espagete cru). Marque a boquinha com um canudo cortado na horizontal.
- 3** Faça uma minibolinha para o nariz e cole-a na posição.
- 4** Para os olhos, faça duas bolinhas brancas e duas pretas menores. Achate-as, sobreponha e cole-as no lugar.
- 5** Para as antenas, espete na cabeça 2 pedaços de espagete cru. Coloque glacê real preto no saco de confeitar com o bico perlê 4. Introduza o bico nos espaguetes, depois vá puxando e apertando para que o glacê cubra o espagete. Modele duas bolinhas e espete na ponta das antenas.
- 6** Faça algumas bolinhas pretas, achate-as e cole sobre o corpo da joaninha.



## Leão



- 1 Tinja a pasta americana de amarelo.
- 2 Cubra o muffim conforme explicado.
- 3 Para as bochechas, faça duas bolinhas com a massa amarela, achate-as e cole na posição. Utilize um palito de dente para fazer 4 furinhos em cada bochechas.
- 4 Com a pasta preta, faça uma bolinha levemente ovalada e coloque entre elas, formando o nariz.
- 5 Para a língua, faça uma gota vermelha, achate-a e cole na posição.
- 6 Para os olhos, faça duas bolinhas brancas e duas pretas menores. Achate-as, sobreponha e cole-as no lugar.
- 7 Para a juba, modele diversas gotas na cor laranja e cole-as lado a lado. Faça mais de uma camada para ter uma farta juba!

## Flores



- 1 Tinja a pasta americana de marrom ou de branco. Cubra o muffim conforme explicado.
- 2 Com o cortador de flor, recorte flores rosa e branca e cole-as com água sobre a cobertura. Enfeite com uma cereja.



- 1 Passe a geléia sobre os muffins.
- 2 Abra a pasta americana na espessura de 2 mm. Recorte flores com o cortador com molde de silicone. Cole-as sobre os muffins, lado a lado, recobrendo toda a superfície.
- 3 Com glacê real e bico perlê 1, cole confeitos no centro para formar o miolo.

# técnicas básicas

## Corantes

Tanto para iniciantes quanto para aqueles que já tem alguma experiência, a cor é sempre um motivo de dúvida. Demorei algum tempo para entender o mistério das cores, a incidência de luz sobre elas e o descanso para intensificação. Aprendi na prática e aqui vão as minhas dicas, que parecem simples, mas que são de grande utilidade. São três os tipos de corantes encontrados nas lojas de produtos para confeitaria: em gel, líquido ou em pó. Veja a seguir como usar cada um deles.

- **Corante em gel** – pode ser utilizado para tingir a pasta americana, a massa elástica e a pastilhagem. Algumas cores, no entanto, como o preto e vermelho, não aparecem no momento em que são tingidas, mas só depois de descansarem por algumas horas. Por possuírem alta concentração de pigmentação, essas cores geralmente tornam a massa molenga e grudenta, sendo necessário acrescentar mais açúcar impalpável à massa já tingida. Na verdade, todas as cores ficam mais intensas depois de “descansarem”. Algumas cores, como o violeta, o hortênsia, o pink e alguns tons de azul, são consideradas fotossensíveis, ou seja, descoram com a incidência de luz sobre elas, seja a luz natural ou artificial. Cabe dizer também que há diversas marcas de corante em gel e cada uma delas produz tonalidades diferentes.

- **Corante líquido** – tem sua base feita de água. E como a pasta americana teme umidade não é correto misturá-lo à pasta, pois esta vai perder a consistência. Usado geralmente em acrógrafos, vaporiza sobre o bolo o colorido na proporção certa.

Pode ser usado também para pintar um detalhe pequeno, como os olhos de bonecos ou as pintas das joaninhas, com um pincel levemente umedecido.

- **Corante em pó** – colorido ou prateado, dourado, cobre, perolado e nacarado. Não deve ser misturado à pasta americana ou a qualquer outra das massas de açúcar, e sim diluído em álcool de cereais (ou pinga ou vodka) e aí utilizado para pintar a pasta americana branca. Como o álcool é volátil, evapora logo e só o pigmento fica sobre o bolo. O corante em pó colorido é usado para pintar flores já feitas e secas, ou para dar aquele rosado no rostinho de bonecos.

## Como cobrir o tabuleiro

- Os tabuleiros podem ser de madeira ou de vidro. No caso do vidro, certifique-se de que ele tem a espessura necessária para suportar o peso do bolo.
- Os tabuleiros de madeira devem ser, no mínimo, 10 cm maior que o diâmetro do bolo.

Para cobrir o tabuleiro de madeira com pasta americana:

**1** Molhe a tábua com um pano umedecido em água.

**2** Abra a massa na espessura de 2 mm, enrole no rolo e desenrole sobre a tábua. Corte o excesso de massa com um cortador de pizza.

**3** Para dar acabamento, cole em toda a volta do tabuleiro uma fita na cor de sua preferência, utilizando cola quente.

## Como recobrir o bolo com a pasta americana

**1** Depois que o bolo estiver completamente frio, passe uma faca na horizontal para retirar o excesso e deixar o bolo reto.

**2** Desenforme e corte em quantas camadas quiser (no mínimo 2, para ter uma camada de recheio). Recheie o bolo.

**3** Para facilitar o transporte do bolo para o tabuleiro, monte-o sobre um círculo de papelão. Com o auxílio do papelão, vire-o: o fundo deverá ficar voltado para cima.

**4** Sobre o bolo, passe doce de leite, que funcionará como "cola" para a pasta americana. Como o doce é perecível, cubra o bolo no dia em que será consumido. Fora da geladeira, ele se conserva por 16 horas.



**7** Apóie o rolo com a pasta sobre a beirada do bolo e desenrole até recobri-lo totalmente.



**8** O bolo já coberto. Pressione as laterais para que a pasta adquira o formato do bolo e corte as sobras com uma carretilha.

### Dicas importantes

- Para fazer qualquer detalhe sobre o bolo (tira, flor, faixa), a pasta americana deverá ser aberta na espessura de 2 mm, para a decoração não ficar grosseira.
- Quando tiver de unir duas partes de pasta americana, use água como cola.

**5** Polvilhe uma superfície lisa com açúcar e use régua de espessura, para abrir a massa na espessura correta (4 mm é ideal para que o bolo fique liso e bem acabado).

**6** Corte sempre maior do que o bolo, para que, na hora de cobrir o bolo, a pasta não forme babados. Enrole a pasta no rolo.

# receitas

## Receitas de bolos

### Dicas importantes

- O forno deverá ser preaquecido em temperatura média (cerca de 180°C).
- Peneire sempre todos os ingredientes secos.
- As formas deverão ser untadas e enfarinhadas, ou forradas com papel-manteiga, também untado.
- Para testar se o bolo está bem assado, comprima a massa com a ponta dos dedos. Se o bolo afundar e voltar, é sinal de que está assado. Se preferir, espete um palito na massa: ele deverá sair seco.
- Se houver alguma dúvida quanto à qualidade do fermento, coloque uma colher de sobremesa do produto em um copo com água. Se o pó efervescer bastante, é sinal de que o fermento está bom.
- Depois de retirar o bolo do forno, espere esfriar completamente antes de rechear.

## MASSAS

### Massa clara

#### Ingredientes:

- 3 xícaras de chá de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- 6 ovos
- 2 xícaras de chá de açúcar
- 4 colheres de sopa de óleo
- 200 ml de água quente

#### Modo de fazer:

1. Peneire a farinha com o fermento.
2. Bata na batedeira os ovos com o açúcar até ficar homogêneo.

3. Tire da batedeira, acrescente a farinha com o fermento e mexa bem.

4. Por último, adicione o óleo e a água quente.

5. Despeje a massa numa forma untada e enfarinhada. Asse em forno preaquecido.

### Massa de chocolate

#### Ingredientes:

- 2 xícaras de chá de farinha de trigo
- 1 xícara de chá de chocolate em pó
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- 4 gemas
- 2 xícaras de chá de açúcar
- 1 xícara de chá de óleo
- 1 xícara de chá de leite quente
- 4 claras batidas em neve

#### Modo de fazer:

1. Peneire os ingredientes secos.
2. Na batedeira, bata as gemas com o açúcar e o óleo até ficar claro.
3. Misture o leite aos poucos, alternando com os ingredientes secos.
4. Por último, incorpore as claras em neve.
5. Despeje a massa numa forma untada e enfarinhada. Asse em forno preaquecido.

## RECHEIOS

### Recheio de leite condensado

#### Ingredientes:

- 1 lata de leite condensado
- a mesma medida (da lata) de leite integral
- 3 gemas
- 1 colher de sopa de amido de milho



### Modo de fazer:

1. Cozinhe o leite condensado por 40 minutos na panela de pressão.
2. Coloque no liquidificador o leite condensado cozido e adicione os outros ingredientes. Bata até ficar homogêneo.
3. Leve ao fogo, mexendo até engrossar. Espere esfriar para usar.
4. Na hora de rechear o bolo, pode-se misturar ao recheio nozes, ameixa-preta ou castanha-do-pará, bem picadas.

### Recheio de chocolate

#### Ingredientes:

- 1 lata de creme de leite (sem o soro)
- 4 colheres de sopa de açúcar
- 4 colheres de sopa de chocolate em pó

#### Modo de fazer:

1. Misture todos os ingredientes em uma panela e leve ao fogo baixo. Mexa até engrossar e ficar um creme espesso.
2. Espere esfriar para usar.

## Receitas de muffins

### Dicas importantes

- Certifique-se sempre de que está utilizando a forminha correta de papel para suas forminhas de metal. Elas existem em tamanhos diversos. Se possível, leve uma forminha de metal com você quando for comprar as forminhas de papel.
- Unte as forminhas de metal e disponha dentro delas as forminhas de papel. (Se forem de teflon, não é necessário untar.)
- Encha apenas 2/3 das forminhas com a massa, pois ela irá crescer ao assar.
- Veja na página 20 como decorar os muffins.

### Muffin de laranja

Rendimento: 12 muffins.

#### Ingredientes:

- 1 xícara de chá cheia de açúcar
- 1 pacote (200 g) de manteiga
- 4 ovos
- Suco de 2 laranjas
- Casca ralada de 1 laranja
- 2 xícaras de chá de farinha de trigo
- 1 colher de sobremesa de fermento em pó

#### Modo de fazer:

1. Preaqueça o forno.
2. Misture bem o açúcar com a manteiga.
3. Adicione os outros ingredientes, pela ordem, misturando bem.
4. Unte as forminhas de muffins e disponha dentro delas as forminhas de papel.
5. Encha com a massa aproximadamente 2/3 das forminhas de papel.
6. Leve ao forno preaquecido e asse por aproximadamente 30 minutos.

### Muffin de baunilha

Rendimento: 12 muffins.

#### Ingredientes:

- 1 1/2 xícara de chá de farinha de trigo
- 1/2 colher de chá de fermento em pó
- 1/4 de colher de chá de sal
- 3/4 de xícara de chá de manteiga em temperatura ambiente
- 1 xícara de chá de açúcar
- 2 ovos
- 1 colher de chá de essência de baunilha
- 1/2 xícara de chá de creme de leite

#### Modo de fazer:

1. Preaqueça o forno em temperatura baixa.
2. Numa tigela, peneire juntos a farinha, o fermento e o sal. Reserve.
3. Na batedeira, bata a manteiga com o açúcar até que fique claro e fofo.
4. Adicione os ovos, um de cada vez, e depois a essência de baunilha.
5. Com a batedeira na velocidade baixa, acrescente os ingredientes secos peneirados intercalando com o creme de leite, e bata até que fique homogêneo.
6. Unte as forminhas de muffins e disponha dentro delas as forminhas de papel.
7. Encha com a massa aproximadamente 2/3 das forminhas de papel.
8. Leve ao forno preaquecido e asse por aproximadamente 25 minutos ou até que, ao enfiar um palito, este saia limpo.

### Muffin de chocolate

Rendimento: 24 muffins.

#### Ingredientes:

- 1 xícara de chá de água fervente
- 3/4 de xícara de chá de chocolate em pó
- 1 colher de chá de essência de baunilha
- 1/2 xícara de chá de leite
- 2 xícaras de chá de farinha de trigo
- 1 1/4 de colher de chá de bicarbonato de sódio
- 1/2 colher de chá de sal
- 1 xícara de chá de manteiga em temperatura ambiente
- 1 1/4 de xícara de chá de açúcar mascavo
- 3/4 de xícara de chá de açúcar cristal
- 4 ovos

#### Modo de fazer:

1. Preaqueça o forno.
2. Misture a água fervente com o chocolate em pó. Adicione a essência de baunilha e o leite.
3. Peneire juntos a farinha, o bicarbonato e o sal.
4. Na batedeira, bata a manteiga com os dois tipos de açúcar até ficar claro e fofo.
5. Adicione os ovos, um de cada vez, batendo sempre.
6. Continuando a bater, acrescente os ingredientes secos peneirados alternando com a mistura de chocolate.
7. Unte as forminhas de muffins e disponha dentro delas as forminhas de papel.
8. Encha com a massa aproximadamente 2/3 das forminhas de papel.
9. Leve ao forno preaquecido e asse por 20-25 minutos ou até que, ao enfiar um palito, este saia limpo.

### Pasta americana

#### Dicas importantes

- O açúcar impalpável é bem mais fino que o açúcar de confeiteiro (a pasta não dará certo se for feita com o açúcar de confeiteiro comum). É vendido em casas especializadas em produtos para confeitaria.
- A glucose de milho, também encontrada em casas especializadas, é um líquido transparente e fino. Não é a mesma glicose de milho, um líquido grosso e amarelado, vendida em supermercados.
- Conservação: conserve a pasta americana sempre em saco plástico fechado. Em contato com o ar, ela resseca impossibilitando uma futura utilização. Se você quiser fazer a pasta com antecedência, prepare-a com apenas



**Bolo de casamento**

14

**O aniversário da menina**

18



**Vamos jogar dominó?**

16



**Muffins**

20



**Fotos:** Helena de Castro (capa e pág. 22, 23 e 24); Luiz Fernando Macian (produção: Gilda Rozzini) ambientadas na loja Momusê (pág. 4, 6, 8, 9, 10, 12, 14, 16, 18 e 21); Patricia Schmidt (pág. 20 e 26); Rogério Voltan (pág. 31).  
**Produção editorial:** Clim Editorial

© Editora Melhoramentos Ltda.

**Abreviamento ao consumidor:**  
Caixa postal 11541 - CEP 05049-970  
São Paulo - SP - Brasil

**Edição:** 7 6 5 4 3 2  
Ano: 2007 08-05  
NQu-III

Impresso no Brasil  
Quatern World SP

3/4 do açúcar. Desta forma, ela pode ser conservada na geladeira por meses, embalada num saco plástico bem fechado. Quando quiser usar a pasta, retire da geladeira, separe a quantidade que precisar e leve o restante de volta à geladeira. Pegue a parte que vai usar e, com as mãos untadas com gordura vegetal, vá amassando e incorporando mais açúcar até que a massa solte das mãos.

- Você pode optar também pela pasta americana industrializada encontrada nas lojas de confeitaria.

- Depois de decorado, não guarde o bolo na geladeira. Ele deve ficar à temperatura ambiente para que a pasta seque bem. A umidade da geladeira estraga a pasta.

#### **Ingredientes:**

5 colheres de sopa de gelatina em pó  
1 copo de requeijão (250 ml) de água  
7 colheres de sopa de glucose de milho  
7 colheres de sopa de gordura vegetal hidrogenada  
1 colher de chá de essência de baunilha  
2 kg de açúcar impalpável

#### **Modo de fazer:**

1. Dissolva a gelatina na água em uma panelinha. Leve ao fogo baixo, em banho-maria, e mexa sem parar até que dissolva completamente.
2. Retire do fogo, adicione a glucose e a gordura, mexa bem e leve ao fogo novamente, mexendo sem parar até ficar bem homogêneo.
3. Retire do fogo, acrescente a essência de baunilha e mexa bem.
4. Coloque o açúcar numa tigela grande, faça um buraco no meio e despeje aí a mistura.
5. Vá incorporando aos poucos o açúcar à mistura até que fique uma pasta lisa, que solte das mãos.

## **Glacê real**

### **Dicas importantes**

- O glacê real deve ser guardado em embalagem fechada, sem contato com o ar, para que não forme cristais, entupindo eventualmente os bicos do saco de confeitar.

- Você poderá mantê-lo fora ou dentro da geladeira. Se guardar na geladeira, espere voltar à temperatura ambiente para utilizar. Nesse caso, ele ficará mais mole (todo glacê fica mais mole quando parado). Corrija o ponto acrescentando mais açúcar impalpável e mexendo com uma espátula. Se ficar fora da geladeira, procure usar o ácido cítrico, que dará maior durabilidade ao seu glacê. Em geral, a durabilidade do glacê real é de 7 dias.

- Use sempre ovos frescos.

- Existe no mercado glacê real pronto industrializado, encontrado também nas lojas de confeitaria.

- Para tingi-lo, utilize corante em gel para fins alimentícios.

#### **Ingredientes:**

1 clara  
250 g de açúcar impalpável  
1 colher de café de suco de limão

#### **Modo de fazer:**

1. Coloque na batedeira a clara e 1 colher de sopa do açúcar. Bata em velocidade baixa, acrescentando açúcar aos poucos até obter um creme grosso.
2. Adicione o suco de limão e o açúcar restante e bata, em velocidade alta, por 10 minutos.
3. Coloque no saco de confeiteiro e utilize.





# estrelas no bolo de noivado

## O QUE VOCÊ VAI PRECISAR (para 1 bolo de 30 cm)

- 2 receitas de bolo (veja receitas na página 27)
- 2 receitas de recheio (veja receitas nas páginas 27 e 28)
- Tabuleiro
- Pasta americana
- Corante em pó prateado
- Fita prateada
- Cola quente
- Estilete ou faquinha
- Cortadores em formato de estrela de 3 tamanhos
- Carboximetil Celulose (CMC)
- Arame 18 revestido de papel branco e pintado de prateado
- Glacê real (veja receita na página 30)
- Saco de confeitar

**1** Prepare o bolo, recheie e deixe esfriar completamente.

**2** Recubra o tabuleiro com pasta americana branca (veja página 25) e pinte com o corante em pó prateado, conforme explicado na página 25. Faça o acabamento com a fita, colando-a com cola quente em toda a volta do tabuleiro.

**3** Cubra o bolo com pasta americana branca (veja na página 26) e coloque-o sobre o tabuleiro.

**4** Abra a pasta americana com 2 mm de espessura e recorte estrelas dos 3 tamanhos. Pinte as estrelas com o corante em pó prateado, conforme explicado na página 25 e deixe secar. Posicione as estrelas sobre o bolo, colando-as com água.

**5** Para fazer as estrelas suspensas, acrescente um pouco de CMC a uma porção de pasta americana, para que ela fique bem firme. Após misturar a pasta com CMC, abra-a numa espessura que caiba o arame e recorte 6 estrelas, com o cortador de estrela tamanho médio.

**6** Corte 6 pedaços de arame com cerca de 20 cm de comprimento. Insira uma das pontas de cada arame numa estrela e deixe secar por 48 horas. Depois, insira a outra ponta do arame no centro do bolo.

**7** Coloque glacê real branco no saco de confeitar e faça gotas em toda a volta do bolo para dar acabamento à base.



# bolo caixas de presente

## O QUE VOCÊ VAI PRECISAR (para 1 bolo de 30 cm e 1 de 20 cm)

- 3 receitas de bolo (veja receitas na página 27): 2 para o bolo de baixo, de 30 cm, e 1 para o bolo de cima, de 20 cm
- 3 receitas de recheio (veja receitas nas páginas 27 e 28)
- Pasta americana
- Corante em gel nas cores: verde, azul, laranja e rosa
- Tabuleiro
- Fita laranja
- Cola quente
- Estilete ou faquinha

**1** Prepare 1 bolo de 30 cm e 1 de 20 cm, recheie e deixe esfriar completamente.

**2** Tinja a pasta americana com o corante verde, abra numa espessura de 2 mm e recubra o tabuleiro, conforme explicado na página 25. Faça o acabamento com a fita laranja, colando-a com cola quente em toda a volta do tabuleiro.

**3** Tinja a pasta americana com o corante azul e abra numa espessura de 4 mm. Recorte uma faixa com a altura do bolo maior e recubra a lateral.

**4** Tinja a pasta americana com o corante laranja e abra numa espessura de 4 mm. Corte um círculo e cubra a parte superior do bolo maior. Recorte uma faixa de 4 cm e use-a para recobrir a emenda, colando com água. Coloque o bolo sobre o tabuleiro.

**5** Tinja a pasta americana com o corante rosa e abra numa espessura de 4 mm. Recorte uma faixa com a altura do bolo menor e recubra a lateral.

**6** Abra a pasta americana branca numa espessura de 4 mm. Corte um círculo e cubra a parte superior do bolo. Recorte uma faixa de 4 cm e use-a para recobrir a emenda, colando com água.

**7** Coloque o bolo menor centralizado sobre o maior (veja como fazer o suporte em "Bolo em andares" na página 8).

**8** Faça o laço (veja página 8) e pregue-o.



## Como fazer o laço



**1** Corte uma tira de 4 mm de espessura e com a largura desejada para o laço (3 a 5 cm).

**2** Desta tira, corte 2 pedaços que serão as pontas do laço. Posicione sobre o bolo, colando com água.

**3** Para o laço, corte um pedaço de 20 cm. Vire as duas pontas da tira em direção ao meio. Cole no lugar com água.

**4** Para o centro, corte um pedaço da tira e cole sobre a emenda do laço.

## Bolo em andares

**1** Cada bolo deverá ficar sobre uma base de papelão forrada de alumínio, que suporte o peso do bolo.

**2** Cubra cada um dos andares separadamente, começando sempre pelo maior, para que haja melhor aproveitamento da pasta.

**3** Quando dois bolos são sobrepostos, uma estrutura interna deve ser feita para que o peso do bolo de cima não afunde o de baixo. Uma forma de fazer isso é espetando palitos de churrasco verticalmente, da mesma altura do bolo quando ele já estiver coberto. Faça o seguinte: primeiro centralize sobre o bolo de baixo um disco de papelão que servirá como referência de tamanho para o bolo que irá em cima. Marque esse diâmetro no bolo de baixo. Insira um palito de churrasco no centro do bolo de baixo, até o fundo do bolo. Faça uma marca no palito com uma faca, para saber a altura ideal. Retire o palito. Corte o número necessário de suportes, usando sempre a mesma altura como guia. Caso contrário, o bolo de cima ficará torto. A regra geral é: quanto maior for o bolo, maior o número de suportes. Se o bolo tiver até 25 cm de diâmetro, são suficientes 6 palitos de 6 mm de espessura. Para bolos de 40 a 50 cm de diâmetro, utilize 8 palitos ou tubos de pvc para dar mais suporte. Insira os palitos no bolo 1,5 cm para dentro da marca feita com o disco de papelão. Enfie todos os palitos até que toquem o fundo. Repita o procedimento para cada andar.

**4** Cole o bolo de cima no de baixo com um pouco de glacê real.

